

# 県産フルーツ 湘南ゴールド

“〇年産”という場合、果物や穀物は、花が咲いた年をいいます。平成24年6月に、穂に花を咲かせたイネは、その年の11月に収穫を迎え、“平成24年産”の米。



湘南ゴールドをはじめ、ミカン類は5月に花を咲かせます。平成25年3月に収穫した湘南ゴールドは、実は“平成24年産”。少しわかりにくいですが、約10ヶ月をかけて成熟する中晩柑の美味しさを、大切に味わいたいと思います。

湘南ゴールドは、神奈川県が12年の歳月をかけ誕生した、オリジナルの柑橘です。神奈川県西部の小田原市や湯河原町が、湘南ゴールドの主産地です。この地域は、もともと温州みかんの栽培がさかんな「みかんの里」。みかん農家は、園地ごとに異なる地形や日照、土地の具合を見て、様々な柑橘を作っています。ハウスみかんから始まる柑橘の一年。季節ごとに、美味しい柑橘を見つけてください。

## 神奈川の柑橘（代表的なもの）

7月～9月	10月～	11月～	12月～	1月～	2月～	3月～	3月中旬～4月中旬
ハウスみかん	極早生温州	早生温州	大津四号	青島温州	はるみ	不知火	湘南ゴールド

湘南ゴールドのJA集荷量は、平成24年産 約30トンでした！

神奈川県の温州みかんの年間生産量は 約26,600トン。ケタが3つも違います。

柑橘は、苗を植えてから4～7年経たないと、実をつけません。生産農家も、品質の良いおいしい湘南ゴールドを増やすため、毎年苗を植え、手入れをして頑張っています。

まずは、100トンの生産を目指しているそうです。



H25年2月19日、JAかながわ西湘の方に、収穫間近の湘南ゴールドの園地を案内していただきました。

「なかなか手に入らない」「旬の時期、給食がちよと春休みに入ってしまう」など、悩みが多い湘南ゴールドですが、生産を増やし、時期の幅も少しずつ広げられるよう、県の農業技術センターでは研究を重ねているそうです。

これからも、春には湘南ゴールドのたよりを楽しみにしてください。

### \* 発行・編集 \*

公益財団法人 神奈川県学校給食会 ヘルプデスク  
〒242-0021 神奈川県大和市中央3-5-4  
TEL: 046-264-2056 FAX: 046-263-7522  
E-mail: helpdesk@kanakyu.or.jp  
<http://www.kanagawa-kyushoku-helpdesk.jp/>

### 編集後記

今号では、1～2月に実施された「かながわ産品学校給食デー」を掲載いたしました。各学校・センターでの特色ある取り組みを紹介させていただきました。  
山あり、海あり、川あり、森ありと自然に恵まれた神奈川でとれた食材がより多く学校給食に取り入れられることで、給食を通して「地産地消」の素晴らしさを子どもたちに伝えられることを願っています。

2013年6月28日 発行

栄養教諭・  
学校栄養職員の  
みなさまへ

# 季節のおすすめ かながわ産品

第16号

## かながわ産品学校給食デー 学校訪問 大和市立大和小学校

平成25年2月14日

大和市の東部を流れる、境川の近くに位置する大和小学校を訪問しました。校庭の周りに植えられた63本の桜の木や、正門入口の、どっしりとした銀杏の大木に、学校の歴史の重さを感じさせられました。

大和小学校では、平成18年度から、給食の残菜を生ゴミ処理機を利用して、堆肥を作っていました。現在も、近隣の農家の方が、堆肥を加工して作った肥料で野菜を作り、学校に新鮮な



野菜を納めてもらっています。

生ゴミ処理機に水気を切った残菜を入れる調理員さん。堆肥の匂いが、近隣の住宅地に届かないように、煙突の向きなどに工夫を凝らしています。



学校から届いた堆肥は稲わらやモミガラ、牛糞などと混ぜられ、2年ほど発酵させてから肥料として使われます。

### ★ 有機農法のお米と新鮮な野菜が届きました！



農家の小林さん

自校炊飯の大豆とじゃこのまぜごはんはコンベクションオーブンを使って炊きました。大豆とじゃこのまぜごはんは、噛みごたえがあり味付けもちょうど良かったです。野菜たっぷりのビーフンスープも、体が温まって美味しかったです。



栄養教諭の立岩先生からは「学区に住んでいる農家の小林さんから、地場野菜を入れてもらっています。季節の旬のものを食べられて、子どもたちは幸せだと思います。」というお話をうかがいました。



小林さんの畑

また、トマトのあまり好きでない児童から「小林さんのトマトなら、美味しいから食べられる！」というエピソードを紹介していただいたので、後日、小林さんのトマトのビニールハウスを見学させていただきました。ビニールハウスの中は、真っ赤に色づいたトマトが春の出荷を待っていました。5月頃には、子どもたちの給食にも、完熟の美味しいトマトが登場していることでしょう。



献立  
大豆とじゃこのまぜごはん  
ビーフンスープ いよかん  
ウィンナーのからあげ 牛乳



日頃より「かながわ産品学校給食デー ヘルプデスク」事業に、ご理解とご協力をいただきありがとうございます。おかげさまでヘルプデスクもこの4月で6年目を迎えることとなりました。これからも、より多くの神奈川県産食材が学校給食に登場できるよう、皆様に情報をお届けしていきたいと思ひます。どうぞ、これからもよろしくお願ひいたします。(金子)

### 目次

- かながわ産品学校給食デー 大和市立大和小学校 ..... 1P
- かながわ産品学校給食デー 南足柄市立岡本小学校 ..... 2P
- 相模原市で100%神奈川県産の食材で給食を提供しました ..... 3P
- 川崎市立宮前小学校の学校給食参観 ..... 3P
- 県産フルーツ 湘南ゴールド ..... 4P

# かながわ産品学校給食デー

## 学校訪問 南足柄市立岡本小学校

平成25年1月24日

箱根外輪山の南麓にある、山あり川ありの自然豊かな南足柄市立岡本小学校を訪問しました。校庭の中央にある学校のシンボル“くすの木”が、子どもたちの成長をやさしく見守っているように見えました。岡本小学校では、17～18年前から、社会科の授業の一環として、古代米の栽培を継続して行ってきました。昨年も、5月の連休明けに、校長先生自ら、種もみを植え苗を育てました。5年生が、近所の田んぼで6月に田植えを行い、8月には2回も除草作業を行いました。そして、待望の収穫の秋には、稲刈り・脱穀なども体験しました。昨年は無農薬の古代米が約140kgも収穫できたので、子どもたちも大喜びだったようです。



### 古代米が出来るまで



5年生の担任の久保寺先生からは、「除草の時、稲や雑草が目に入るのでゴーグルを使ったり、稲を鎌で刈る時や稲をわらで縛る時、慣れない手作業があって大変だったと思います。」という感想をいただきました。また、校長先生からは「このように、たくさん古代米が収穫できたのは、近所の農家の方が、田おこしや水の管理、精米、脱穀などを日頃から全面的に支援してくれているからです。」というお話をうかがい、改めて、岡本小学校の子どもたちが、長年にわたり、地域の方に支えられていることを実感させられました。

### 給食に古代米登場!



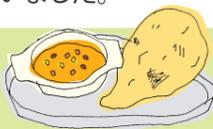
給食記念日の1月24日に、5年生が栽培した古代米が給食に登場しました。前日に、洗米した古代米は給食室に運ばれ、もち米と一緒に、蒸かごで蒸されて給食に提供されました。調理員さん達が何度も試行錯誤を重ねた調理方法で、出来上がった古代米ご飯は一見お赤飯のような色をしていました。一口、古代米ご飯を口に含むと、適度な歯ごたえがあり、古代の人達も、このようなご飯を食べていたのかな?と思いつつ、味わっていただきました。



献立  
古代米ご飯 カレーコロッケ  
豚汁 みかん 牛乳  
ミルメーク

古代米づくりに携わった5年生も、出来上がった古代米のご飯を見て大歓声!あつという間に、ご飯のバットが空っぽになりました。米作りは、手間ひまのかかる大変な仕事ですが、これからも主食である、米の原点“古代米”の栽培を継続してほしいと思いました。

### 栄養士の杉山先生一押し『まさカレー』



昨年の12月5日、3年生の児童が保護者と一緒に『まさカレー』を作りました。『まさカレー』は南足柄市のご当地グルメで足柄牛やごぼうが入るのが特徴です。学校でとれた完熟トマトの冷凍を使い、隠し味にみかんジャムと味噌を入れました。完成した具だくさんのカレーは、ナンと一緒に美味しくいただきました。

## 相模原市で100%神奈川県産の食材で給食を提供しました。

相模原市立清新学校給食センターでは、1月17日(木)を「かながわ産品学校給食デー」として、市内をはじめとする県内産の食材のみを使用して、相武台小学校、共和小学校、大野台小学校、並木小学校の4校に給食を提供しました。



津久井在来大豆



津久井在来大豆を使った豆腐



卵をこして



1コずつカップへ

また、当日は「給食残さ飼料化事業」により飼育した豚肉ブランド「優とん」も、市内で初めて使用されました。

#### 神奈川県産牛乳

#### さがみ菜としらすの卵焼き

さがみ菜は平成8年に、カラシナとタカナを交配した新品種です。腰越産のしらすと市内産のさがみ菜、卵を使った卵焼きです。

#### 大根と優とんの煮物

優とんは給食の残りや、給食センターで出た野菜くずを乳酸菌で発酵させて作った飼料を食べて育った豚肉です。優とんの肉はとてもやわらかいです。市内でとれた大根・人参といっしょに煮物にしました。

#### 神奈川県産キヌヒカリ

給食センターの栄養教諭 戸田先生からは「これらの取り組みが出来たのは、調理員の方たちが、日頃から地産地消の趣旨をよく理解し、子どもたちに美味しい給食を提供したいという思いがあったからです!」とのコメントをいただきました。

#### 津久井在来大豆の味噌汁

津久井地域で昔から栽培されている“津久井在来大豆”は幻の大豆とも言われています。豆腐も味噌も津久井在来大豆で作りました。

**給食残さ事業とは?** 相模原市が平成19年度から開始した事業で、給食で発生する廃棄物の減量化、資源化を目的として、調理過程で発生する野菜くずや余ったご飯等を専用の処理施設で飼料化するものです。処理施設では、破碎、殺菌、発酵処理を実施し、リキッド状(粥状)の肥料として養豚農家に販売しています。この肥料で育てた豚は、小田急グループからブランド名「優とん」として販売されています。

## 川崎市立宮前小学校の学校給食参観

平成25年2月21日

川崎市が三浦産切り干し大根を学校給食に導入してから、平成24年度で3年目になります。今回も風味豊かな切り干し大根が市内の学校給食に約450kg届けられました。宮前小学校での給食の様子を三浦市農協の生産者の方といっしょに参観しました。始めに、4年生全員が三浦市農協の方より「三浦半島の大根について」のお話をうかがいました。子どもたちは、事前に社会科で「三浦半島の農業について」を勉強していたためか、身近な食材“大根”にとっても興味や関心を示し、「三浦大根と青首大根の違いは?」などの専門的な質問も出て、三浦市農協の方も、子どもたちの知識の豊富さに驚いていました。



熱心にお話を聞く4年生

待ちに待った給食の時間です。メニューは「切り干し大根のまぜごはん・牛乳・いかの吉野揚げ・みそ汁・ピーチゼリー」です。切り干し大根のまぜごはんは、切り干し大根のほのかな甘みがご飯と絶妙にマッチし、とても食べやすかったです。平成24年度は、川崎市の他、三浦市、相模原市でも三浦産切り干し大根が使用されました。



給食大好き!

美味しく、安全・安心な切り干し大根を子どもたちに食べてもらうために、関係者の皆様が、大根の切り方や干し方、安全確認など様々な課題を解決し、苦労と工夫を重ねてくださいました。安定した品質で、大量生産することは、現時点では難しいのですが、今後一つひとつ課題をクリアして、多くの学校で使えるようになればと思っています。

美味しく、安全・安心な切り干し大根を子どもたちに食べてもらうために、関係者の皆様が、大根の切り方や干し方、安全確認など様々な課題を解決し、苦労と工夫を重ねてくださいました。安定した品質で、大量生産することは、現時点では難しいのですが、今後一つひとつ課題をクリアして、多くの学校で使えるようになればと思っています。